

Katalog produktów lokalnych
Skarby Dobrej Widawy
KUCHNIA REGIONALNA



Lokalna Grupa Działania Dobra Widawa



Stowarzyszenie Lokalna Grupa Działania Dobra Widawa
56-400 Oleśnica, ul. Wojska Polskiego 67/69
tel. 71 314 32 01
www.dobrawidawa.pl
e-mail: biuro@dobrawidawa.pl

Tekst i zdjęcia:

Józef Czwordon, Pracownicy LGD Dobra Widawa oraz osoby prywatne i instytucje zaangażowane w wydanie publikacji

Tłumaczenie:

Ewa Androsiuk-Kotarska

Marketing: Zbigniew Talarczyk

Koordinator wydania:

Beata Zięba, Joanna Müller



VEGA Studio Adv. Tomasz Müller
82-500 Kwidzyn, ul. Grudziądzka 22/3A
www.grupavega.pl
e-mail: biuro@grupavega.pl

Wszelkie prawa zastrzeżone / All rights reserved

Printed in Poland – Kwidzyn 2015

Przedruk i powielanie w jakiegokolwiek formie jest zabronione

ISBN 978-83-8056-026-0

W dobie masowych produkcji wszelkiego rodzaju produktów, coraz większym uznaniem i popularnością cieszą się niepowtarzalne produkty i smaki, przywołujące na myśl domowe, pyszne potrawy, przygotowywane w kuchennych zaciszach. Docenia się wówczas atmosferę i trud ich przygotowań.

Kuchnia tego regionu, chociaż bardzo smaczna i zasobna w urozmaicone dania, nie ma długiej, wielowiekowej tradycji. Nie można jej uznać za typową, jak np. w przypadku kuchni śląskiej czy góralskiej. To niezwykle mariaż smaków i tradycji. Obecnie przepisy na dania tradycyjne przekazywane są z pokolenia na pokolenie, a niepowtarzalny smak potraw regionalnych można poznać podczas licznych imprez kulturalnych.

Mieszkańcy przyrządzają swoje specjalności tradycyjnymi metodami na bazie dawnych receptur i lokalnych składników, licznie wykorzystując w kuchni dary natury.

In the era of mass production of all kinds of food, more and more recognition and popularity is attracted by unique products and flavours that evoke delicious homemade dishes prepared in cosy home kitchens. The atmosphere and effort of their preparation are then well appreciated.

The cuisine of this region, although very tasty and abundant in varied dishes, cannot boast long, centuries-old tradition. It cannot be regarded as typical, like e.g. in the case of Silesian or highlander cuisine. This is an unusual marriage of flavours and traditions. Currently, recipes for traditional dishes are passed from generation to generation, and the unique taste of regional food can be tried at numerous cultural events.

Local residents prepare their specialties with traditional methods based on old recipes and local ingredients, often using gifts of nature in their kitchens.





Wiejski chlebek Country bread

ZOFIA BEDNARSKA

Smardzów 50, 56-400 Oleśnica, tel. +48 511 243 864

Tradycję wypieku wiejskiego chlebka, według przepisu przekazanego przez mamę, pani Zofia pielęgnuje od wielu lat. Ciasto na chleb powstaje z mąki pszennej i żytniej, drożdży, soli i wody. Umiejętności gospodyni, receptura oraz wygląd i smak spowodowały, że tradycyjny chlebek okazał się najlepszy w 2012 r. na Dożynkach Wiejskich w Smardzowie i otrzymał I nagrodę za najlepszy wypiek z mąki wyprodukowanej ze zbiorów 2012 roku.

For many years, Ms Zofia Bednarska has kept the tradition of baking country bread according to a recipe handed down by her mum. The dough for the bread is made from wheat and rye flour, yeast, salt and water. Skills of a country housewife, the recipe, as well as the look and taste made this traditional bread turn out to be the best in 2012 at the Rural Harvest Festival in Smardzów and received the 1st prize for the best baking product made of flour produced from the grain harvest of 2012.

Babka ziemniaczano-gryczana Potato-buckwheat cake

MAŁGORZATA ŚWIĘCH

Smardzów 57A, 56-400 Oleśnica, tel. +48 514 940 723

Pachnąca i rumiana babka pani Małgorzaty zajęła II miejsce w konkursie na najlepszą potrawę z ziemniaków GOK Oleśnica w 2011 r. W jej skład wchodzi: ziemniaki, kasza gryczana, cebula, mięso z łopatki wieprzowej, pieczarki, smalec oraz przyprawy. Babka tradycyjnie podawana jest na spotkaniach z seniorami Koła Związku Żołnierzy Wojska Polskiego im. Ziemi Oleśnickiej.

Fragrant, reddish-brown cake from Ms Małgorzata Święch won the 2nd prize in the competition for the best potato dish of the Communal Centre of Culture in Oleśnica in 2011. The cake consists of: potatoes, buckwheat, onion, pork shoulder meat, mushrooms, lard and spices. The cake is traditionally served at meetings with senior citizens of the Oleśnica Land Polish Army Soldiers Association club.





Pieczywo i wyroby cukiernicze

Bread and pastries

PIEKARNIA S.C. „KYRCZ I SPÓŁKA”

JAKUB KYRCZ, KAMILA KYRCZ

Sokołowice 17, 56-400 Oleśnica, tel. +48 71 314 88 44

e-mail: biuro@piekarniakyrzcz.pl, www.piekarniakyrzcz.pl



Piekarnia państwa Kyrzcz to firma z tradycjami, bazująca na własnych, sprawdzonych recepturach. Rozwija się dynamicznie od ponad osiemdziesięciu lat, a smaczne chleby i bułki szybko znajdują nabywców. Piekarnia specjalizuje się w produkcji chleba baltonowskiego, bułek zwykłych i wieloziarnistych oraz wyrobów cukierniczych. 10 lat temu, jako pierwsza na Dolnym Śląsku, rozpoczęła produkcję chleba z ziarnem Amaranthus.

The bakery of Mr And Mrs Kyrzcz is a company with a long tradition, based on their own, proven recipes. It has been rapidly developing for over 80 years, and their delicious breads and rolls are being sold out quickly. The bakery specialises in the production of Polish village bread, common and multi-grain rolls, and pastries. 10 years ago it was the first bakery in Lower Silesia to start the production of amaranth grain bread.



Karp z doliny Widawy Carp of the Widawa Valley

RAFAŁ WALKOWIAK

Zimnica 8, 56-400 Oleśnica

tel. +48 783 803 040, e-mail: walkowiak.zimnica@vp.pl

Gospodarstwo rolne pana Rafała od kilku lat stale się rozwija. Budowa nowych stawów, każdy o powierzchni 5 ha, zmieniła krajobraz nizinnej okolicy i spowodowała pojawienie się nowego specjału kulinarnego – karpia z doliny Widawy. Karpie z hodowli karmione są tylko mieszankami zbóż (pszenica, kukurydza i owies), wyprodukowanymi w gospodarstwie pana Rafała. Decyduje to o ich walorach smakowych i odżywczych.

An agricultural farm of Rafał Walkowiak has been constantly developing for many years. The construction of new ponds, with the area of 5 ha each, has changed the lowland landscape of this land and entailed the appearance of a new culinary specialty – the carp of the Widawa Valley. Carps of this colony are fed only with mixtures of cereals (wheat, corn and oats) produced on Mr Walkowiak's farm. It determines their taste and nutritious value.





Pszенno-żytnie pierniki z Oleśnicy

Wheat and rye gingerbreads from Oleśnica

DANUTA I MAREK KOMUSZYNA

ul. Rycerska 26/3, 56-400 Oleśnica, tel. +48 886 145 153, e-mail: danma@onet.com.pl, www.piernikowecuda.republika.pl

Pierniki z Oleśnicy wypiekane są z ciasta wyrabianego według starej, tradycyjnej receptury. Zaskakują formą, zdobnictwem i pomysłowością. Mają różne kształty, od tradycyjnych motywów roślinnych i zwierzęcych po trójwymiarowe szkatułki i inne zaawansowane formy. Zdobione są białym oraz kolorowym lukrem z dodatkiem naturalnych barwników. Pierniki zostały wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych, prowadzoną przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Gingerbreads from Oleśnica are made of dough prepared according to an old, traditional recipe. They surprise us with their form, ornamentation and ingenuity. They have various shapes, from traditional fauna and flora motifs to three-dimensional boxes and other sophisticated forms. They are decorated with white and colourful frosting with natural dyes. The gingerbreads are entered on the Traditional Products List kept by the Minister of Agriculture and Rural Development.

Miód z Dobrej Widawy **Honey from Dobra Widawa**

JERZY KASPRZAK

ul. Witosa 2, 56-400 Oleśnica, tel. +48 71 398 19 29

+48 660 241 487, e-mail: jerzykasprzak@o2.pl

W Dolinie Dobrej Widawy pan Jerzy wytwarza całą gamę miódów na bazie pyłków roślin występujących w regionie. Miody z wędrownych pasiek pozyskuje tradycyjnie, dzięki czemu zachowują swe cenne prozdrowotne właściwości. Można je kupić u pszczelarza, w specjalistycznych sklepach i na corocznym „Święcie miodu i wina” w Oleśnicy.

In the Dobra Widawa Valley, Mr Jerzy Kasprzak produces a wide range of honeys based on pollen of plants from the region. Honeys from mobile apiaries are obtained in a traditional manner, so they retain their valuable health-promoting properties. You can buy them from the beekeeper, in specialist shops and at the annual Honey and Wine Festival in Oleśnica.





Pierogi z Oleśnicy

Pierogi (Dumplings) from Oleśnica

PIEROGARNIA „STARA CHATA”

ul. Daszyńskiego 5E, 56-400 Oleśnica, tel. +48 71 723 00 11

e-mail: biuro@starachata.info

Receptura na tradycyjne pierogi, przybyła do Oleśnicy z okolic Lwowa wraz z rodziną pana Mariusza Czarnasiaka. Stosownie do pochodzenia, wcześniej nazywane były pierogami lwowskimi. Do ich produkcji używane są wyłącznie lokalne produkty tj. ziemniaki, ser twarogowy i mąka. Zarówno mieszkańcy jak i odwiedzający Oleśnicę turyści mogą skosztować ich w Pierogarni „Stara Chata”.

The recipe for traditional pierogi came to Oleśnica from the vicinity of Lviv, with the family of Mr Mariusz Czarnasiak. Due to their origin, these dumplings were formerly called “Lviv dumplings”. They are made exclusively from local products, i.e. potatoes, cottage cheese and flour. Both local residents and tourists visiting Oleśnica can try the dumplings at the Pierogarnia “Stara Chata”.





Pierogi z Chrzastawy **Pierogi from Chrzastawa**

STANISŁAWA MACKIEWICZ

ul. Stawowa 12, 55-003 Chrzastawa Mała, tel. + 48 71 347 02 17

Ten lokalny przysmak z Chrzastawy jest wielokrotnym zwycięzcą na wystawie wojewódzkiej w konkursie „Nasze kulinarne dziedzictwo”. Zawdzięcza to między innymi wysokiej jakości składnikom pochodzącym z naturalnych, proekologicznych upraw. W skład farszu do pierogów wchodzi biały ser, ziemniaki, wędzony boczek, tłuszcz ze słoniny i przyprawy, natomiast ciasto wyrabiane jest z mąki, jaj i wody. Pierogi znajdują się na Liście Produktów Tradycyjnych Dolnego Śląska i są regionalnym przysmakiem, przygotowywanym w Dolnośląskim Ośrodku Doradztwa Rolniczego we Wrocławiu.

This local delicacy from Chrzastawa is a multiple winner at the voivodeship exhibition of the “Our Culinary Heritage” competition. It owes this honour to, inter alia, high quality ingredients from natural, environmentally friendly crops. The stuffing for the pierogi includes cottage cheese, potatoes, smoked bacon, grease from pork fat and spices, and the dough is made of flour, eggs and water. The pierogi are entered on the Lower Silesia Traditional Products List and are a regional specialty prepared by in the Lower Silesian Agricultural Advisory Centre in Wrocław.



Widawskie zawijańce **Widawa croissants**

CELINA DOMARADZKA

ul. Wrocławska 137, 55-003 Chrzastawa Wielka, tel. +48 71 318 35 35

Tradycyjna receptura rogalików pochodzi z okolic Kielc i jest przekazywana w rodzinie Pani Celiny Domaradzkiej od dwóch pokoleń. Apetyczne zawijańce w kształcie półksiężyców, są dumą rodu, serwowaną na uroczystościach oraz lokalnych imprezach i jarmarkach. Ich niepowtarzalny smak dodatkowo wzbogaca aromatyczne nadzienie z róży.

The traditional recipe for these croissants derives from the area of Kielce and has been passed down in the family of Celina Domaradzka for two generations now. Mouth-watering, crescent-shaped croissants are a pride of the family, served at celebrations, local events and fairs. Their unique flavour adds more richness to their aromatic filling made of rose.



Zioła z Dobrej Widawy Herbs from Dobra Widawa

MAŁGORZATA MAZUR

ul. Wrocławska 33, 55-093 Kielczów, tel. +48 798 656 849

e-mail: mazurmalgorzata@o2.pl, www.dobreziola.com.pl

Zioła uprawiane przez panią Małgorzatę wykorzystywane są głównie w celach kulinarnych, leczniczych, ale również jako element dekoracji. Używa się ich w wielu znanych restauracjach, a nabyć je można od lat we Wrocławiu, na biskupińskim placu targowym. Uprawą ziół z Dobrej Widawy od wielu pokoleń zajmuje się rodzina Szejnchów z Kielczowa.

Herbs grown by Małgorzata Mazur are mainly used for culinary, medicinal as well as decorative purposes. They are used in many famous restaurants, and for years they have been available in Wrocław at the Biskupin marketplace. For many generations, herbs from Dobra Widawa have been grown by the Senejczowie family from Kielczów.





Pieczywo na naturalnym zakwasie Natural sourdough bread

PIEKARNIA „KAMIL”

ul. Wrocławska 83, Ratowice, 55-003 Czernica

tel.+48 71 318 91 61, e-mail: piekarniakamil@onet.pl

Piekarnia „KAMIL” w Ratowicach to firma rodzinna z ponad dwudziestoletnią tradycją, produkująca pieczywo na naturalnym zakwasie. Zaopatruje sklepy, hotele i restauracje. W bogatym asortymencie, obok znakomitego chleba mazowieckiego, znajdują się m. in. chleby razowe, żytnie, orkiszowe oraz wiele innych.

“KAMIL” Bakery in Ratowice is a family company with over 20 years of tradition, producing bread made of natural sourdough. The bakery supplies bread to shops, hotels and restaurants. Their wide assortment, in addition to excellent Mazowiecki bread, also includes wholemeal, rye, spelt and many other kinds of breads.





Pieczyno i wyroby cukiernicze

Bread and pastries

PIEKARNIA-CUKIERNIA „KOŁACZ” AGNIESZKA GAJDA
ul. Graniczna 7, 56-513 Międzybórz, tel. + 48 62 785 64 34

Piekarnia pani Agnieszki, zlokalizowana na przedmieściu Międzyborza, prowadzi działalność od 20 lat. Znakomitej jakości pieczywo, produkowane bez konserwantów, wg. tradycyjnych receptur, dostarczane jest między innymi do wrocławskich sklepów. Firma prowadzi również działalność w zakresie produkcji wyrobów cukierniczych, realizuje indywidualne zamówienia na torty i inne okolicznościowe smakołyki.

Agnieszka Gajda's bakery, situated on the outskirts of Międzybórz, has operated for 20 years. Excellent quality bread made without preservatives according to traditional recipes, is delivered to, inter alia, shops in Wrocław. The company is also active in the field of production of pastries, realises individual orders for birthday cakes and delicacies for other occasions.





Masło i sery z Międzyborza Butter and cheese from Międzybórz

OKRĘGOWA SPÓŁDZIELNIA MLECZARSKA W MIĘDZYBORZU
ul. Wrocławska 17, 56-513 Międzybórz
tel. +48 62 785 60 05, e-mail: osm.miedzyborz@adres.pl

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Międzyborzu specjalizuje się w produkcji szerokiej gamy produktów nabiałowych wytwarzanych metodami tradycyjnymi. Są to m.in.: masło, śmietana, mleko świeże spożywcze, twaróg, kefir i maślanka. Smaczne i wykwintne wyroby zdobyły wielokrotnie I miejsca i medale w kategoriach: „masło tradycyjne”, ser i maślanka. Są dumą firmy i zdobywają popularność na terenie całego kraju i poza jego granicami.

The Regional Dairy Cooperative in Międzybórz specialises in the production of a wide range of dairy products made with traditional methods. The products include: butter, cream, fresh drinking milk, cottage cheese, kefir and buttermilk. These tasty and exquisite products have won numerous first prizes and medals in the categories: traditional butter”, cheese and buttermilk. They are a pride of the company and are becoming popular at home and abroad.





Nalewki z Dobrej Widawy

Home-made fruit liquors from Dobra Widawa

URSZULA MALESZKA

Sadków 4, 56-410 Dobroszyce, tel. +48 71 314 84 22

„Nalewki z Dobrej Widawy” są przygotowywane przez panią Urszulę według wielowiekowych receptur, przekazywanych z pokolenia na pokolenie, w oparciu o surowce lokalne, pochodzące z naturalnych upraw i wiejskich sadów. Szczególną popularnością cieszą się nalewki z pigwy, mięty i wiśni. Cieszą oczy pięknym kolorem i zachwycają głębokim smakiem.

Fruit liquors from Dobra Widawa are prepared by Ms Urszula Maleszka according to centuries-old recipes passed down from generation to generation, based on local ingredients from natural crops and rural orchards. Particularly popular are liquors made of quince, mint and cherry. Their beautiful colours are a feast to the eyes, and they delight us with deep taste.

Widawskie dukaty

Ducats from Widawa

Receptura wyrobienia tych ciasteczek pochodzi z okolic Kłobucka, gdzie wypiekane są one od trzech pokoleń w rodzinie pani Urszuli. Ozdabiane kandyzowaną wiśnią mają swoich zagorzałych amatorów. Są prezentowane przez KGW Leszczynki jako produkt lokalny podczas jarmarków, wystaw i degustacji.

The recipe for making these cookies comes from the area of Kłobuck, where they have been baked for three generations in Urszula Maleszka's family. They are decorated with candied cherry and have their ardent admirers. The ducats are presented by the Country Housewives' Club Leszczynki as a local product at fairs, exhibitions and food tasting events.





Krówki popularne Popular cream fudge

SPÓŁDZIELNIA PRODUKCYJNO-HANDLOWA

SAMOPOMOC CHŁOPSKA

ul. Kolejowa 18a, 56-500 Syców, tel. +48 62 725 29 92

e-mail: sphsycow.pl

SPH „Samopomoc Chłopska” jest producentem znanego wszystkim dzieciom i dorosłym przysmaku – krówek. Tradycyjna receptura i jakość słodczy przyczyniają się do utrzymania rynków zbytu. W 2014 roku produktowi przyznano Certyfikat „Doceń polskie”. Krówki są krojone i pakowane ręcznie. Charakterystyczne opakowanie z rysunkiem sympatycznego zwierzęcia szczególnie przyciąga wzrok najmłodszych.

The “Samopomoc Chłopska” cooperative is a manufacturer of a delicacy known to all children and adults: cream fudge. The traditional recipe and quality of the fudge contribute to maintaining markets for it. In 2014, the product was awarded with the “Doceń polskie” (Appreciate Polish Goods) Certificate. The fudge is cut and packed by hand. Its distinctive packaging with a drawing of a friendly-looking cow is particularly eye-catching for children.



Sycowskie pierniki książęce Prince gingerbreads from Syców

PUBLICZNE PRZEDSZKOLE NR 3

ul. Oleśnicka 2a, 56-500 Syców, tel. +48 62 785 51 60

e-mail: malyksiaze30@poczta.onet.pl

Tradycja pieczenia pierników, według przepisu rodziny książęcej z Sycowa, przekazywana była gospodyniom z pokolenia na pokolenie. Dziś tradycję tę kontynuują maluszki z przedszkola nr 3 „Mały Książę”. Skupione i przejęte przedszkolaki wałkują ciasto i wykrawają różne kształty. Następnie pod nadzorem doświadczonych opiekunów wypiekają i lukrują pyszności, by potem z dumą móc zaprezentować je podczas lokalnych uroczystości.

The tradition of baking gingerbreads according to the recipe of a princely family from Syców was passed down from generation to generation. Today, the tradition is maintained by children from “The Little Prince” Kindergarten No. 3. Focused and excited preschoolers roll out the dough and cut various shapes. Then, under the supervision of experienced tutors, they bake delicious goodies and sprinkle them with icing, only to present them proudly later, during local events.





Deruny z ziemi wołyńskiej

Deruny Potato Pancakes from the Volhynian land

KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH W POSADOWICACH
Posadowice, 56-400 Bierutów, tel. + 48 71 398 99 11

Deruny to tradycyjna potrawa białoruska i ukraińska, którą przygotowują członkinie KGW w Posadowicach i okoliczni mieszkańcy z Kresów. Zgodnie z przepisem do utartych ziemniaków dodawany jest biały ser. Powoduje on, że placki mają ostry smak. Danie to podawane jest z kwaśną śmietaną.

Deruny is a traditional Belarusian and Ukrainian dish, prepared by members of the Country Housewives' Club in Posadowice and local residents from the Borderlands. According to the recipe, cottage cheese is added to grated potatoes. The cheese gives these pancakes a distinct taste. The dish is served with sour cream.



Torty i ciasta

Cakes and pies

TORTOPASJA, ANNA CIBA
Chrzóstawa Mała, tel. 601 323 447
www.tortopasja.pl, e-mail tortopasja@o2.pl

Torty i ciasta wykonywane przez Pracownię Tortów Artystycznych TortoPasja charakteryzują się nawiązaniem do miejscowej tradycji poprzez wykorzystanie tylko produktów wytworzonych lokalnie (masło, ser, jaja kur wolnego wybiegu, śmietana) ale przede wszystkim wypiekane są wg tradycyjnych receptur przekazywanych z pokolenia na pokolenie w tutejszej społeczności.

Cakes and pies made by the "TortoPasja" Artistic Cakes Studio are characterised by their connection to local tradition: only products produced locally are used to prepare those cakes (butter, cottage cheese, free-range hen eggs, cream) and, most of all, they are baked according to traditional recipes passed down from generation to generation in the local community.



Salceson Zawidowicki Brawn from Zawidowice

MASARNIA URBANOWSKI
Zawidowice 40b, 56-420 Bierutów
tel. +48 71 3157423, +48 71 314 80 94
e-mail: info@urbanowski.eu, www.urbanowski.eu

Salceson zawidowicki wytwarzany jest według receptury, opartej o tradycyjne polskie przepisy, przywiezione przez osadników polskich, repatriowanych głównie ze wschodnich terenów RP. W jego skład wchodzi m.in. gotowane ozory, serca oraz stosunkowo duża ilość pieprzu i czosnku. W Masarni Urbanowski produkowane są także smaczkowite polędwice, szynki oraz bardzo apetycznie wyglądające kabanosy, kiełbasy i smalec domowy.

Brawn from Zawidowice is made according to a recipe based on traditional Polish cuisine recipes brought by Polish settlers, repatriated mainly from the eastern areas of the Republic of Poland. The brawn includes: boiled tongues, hearts and a relatively large amount of pepper and garlic. The Urbanowski Meat Processing Plant also produces tasty sirloin, ham and very mouth-watering kabanos sausages, sausages and homemade lard.

Chleby, bułki i ciastka z rodzinnej piekarni Breads, rolls and cakes from a family bakery

PIEKARNIA S.C. ZBIGNIEW I RAFAŁ POWĄSKA
ul. Wrocławska 14, 56-420 Bierutów, tel. +48 71 314 62 56

Smaczne chleby i bułki z rodzinnej piekarni braci Powąska, są znakomitą propozycją na codzienne śniadanie. Charakteryzują się dobrym wypieczeniem oraz chrupiącą i ładnie wyglądającą „skórką”. Szeroki asortyment produkowanego pieczywa białego i razowego oraz ciastek powoduje, że klienci chętnie odwiedzają położoną w centrum miasta piekarnię.

Tasty breads and rolls from the family bakery of the Powąska brothers are an excellent idea for everyday breakfast. They are characterised by good browning and crispy, nicely looking bread crust. A wide range of manufactured white and wholemeal breads, and cakes makes customers eager to visit this bakery located in the town centre.





Nalewki, śledzie i chleb swojski

Fruit liquors, herrings and home-made bread

MARIOLA BIERNACZYK

ul. Hirszfelda, 55-220 Jelcz-Laskowice, tel. +48 501 582 666

Pani Mariola Biernaczyk jest przykładem znakomitej gospodyni, która w kuchni potrafi zrobić niemal wszystko. Jej znakomite nalewki: cytrynówka, malinówka i pigwówka ze względu na wyborny smak i oryginalne, ozdobne butelki mogą stanowić ciekawy prezent. Śledzie Pani Marioli, w oleju z cebulką z przyprawami są bardzo delikatne w smaku a tradycyjny, swojski, dobrze wypieczony chleb z razowej mąki, zawiera duże ilości pożytecznych ziaren.

Ms Mariola Biernaczyk is an example of a great housewife who can make almost everything in the kitchen. Her excellent liquors made of: lemon, raspberry and quince, due to their delicious taste and unique, decorative bottles, may be an interesting gift. Ms Biernaczyk's herrings, in oil and with onion and spices, have a very delicate taste, and her traditional, well-baked, homely wholemeal bread contains large amount of healthy grains.



Dzik po „Jelczańsku” “Jelcz-style” wild boar

STANISŁAW KOMOROWSKI

ul. Oławska 227, 55-231 Jelcz-Laskowice, tel. +48 78 519 55 14

Dzik po „Jelczańsku” przygotowywany jest według starannie wypracowanego przepisu Pana Stanisława. Dzięki szprycowaniu, kąpieli w zalewach, nadziewaniu, pieczeniu i nacieraniu specjalną mieszanką, potrawa nabiera niepowtarzalnego smaku, uświetniając najróżniejsze uroczystości. Kucharz celebrytuje podawanie tego dania poprzez ubranie nienagannego, specjalnego stroju kucharskiego i używanie sztućców retro o wyrafinowanym kształcie.

The “Jelcz-style” wild boar is made according to a carefully prepared recipe of and by Mr Stanisław Komorowski. Due to injecting, bathing in marinades, stuffing, roasting and rubbing with a special mixture, the dish gains a unique taste, adding splendour to various occasions. The cook celebrates serving of this dish by wearing an impeccable, special chef outfit and using retro cutlery of sophisticated shape.

Kryżalki

KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH W GRĘDZINIE

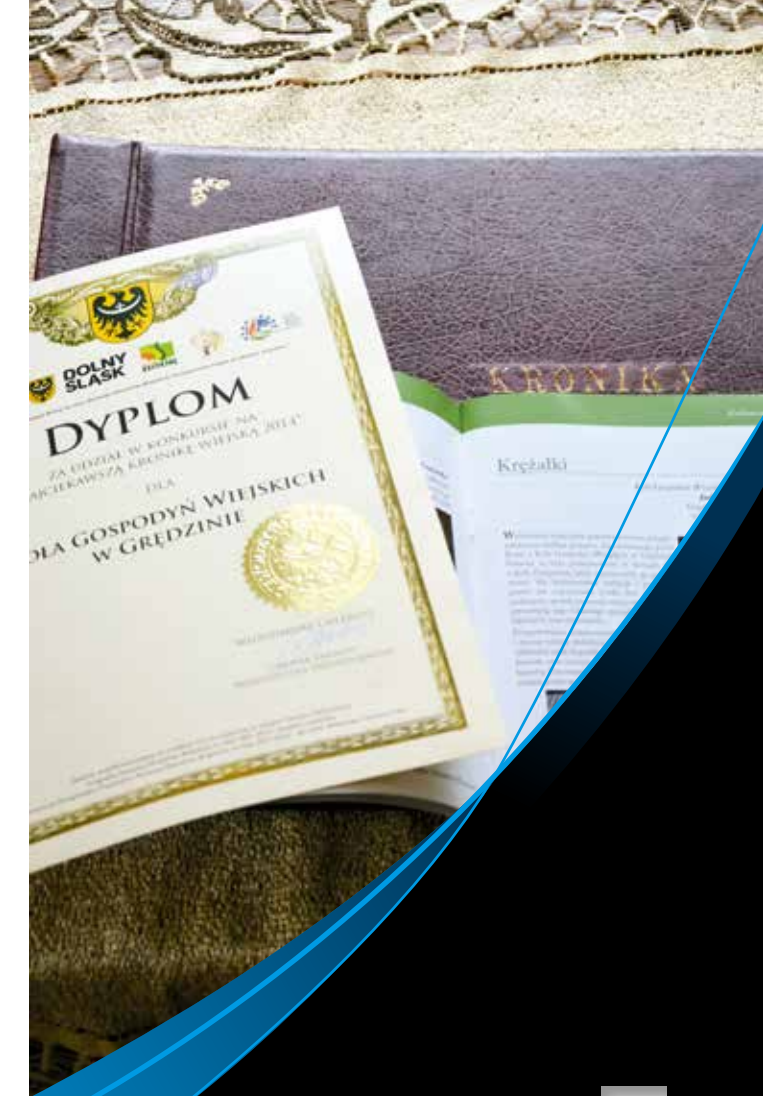
JADWIGA MASŁOWSKA

Grędzina, ul. Szkolna 13, 55-220 Jelcz-Laskowice

tel. +48 71 381 20 86

Kryżalki to tradycyjna potrawa, rodem z Kresów, przygotowywana z kiszonych liści kapusty. Przypomina gołąbki. Podawana w domach pań z Koła Gospodyń Wiejskich w Grędzinie staje się miejscową tradycją i przypomina niegdysiejsze smaki.

Kryżalki is a traditional dish from the Borderlands, made of pickled cabbage leaves. It is similar to Polish stuffed cabbage rolls (gołąbki). Served at homes of the ladies from the Country Housewives' Club in Grędzina, it is becoming a local tradition and brings to mind erstwhile flavours...





Krokiety „Mitocickie” “Mitocice-style” croquettes

KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH W MIŁOCICACH, ANNA KOPERTOWSKA
Miłowice, ul. Polna 9, 55-220 Jelcz-Laskowice, tel. +48 721 024 988

Wydawać by się mogło, że krokiety są powszechnie znaną i dostępną potrawą, której każdy miał okazję kosztować już wielokrotnie. Jednak krokiety Pani Anny z pewnością zapadną w pamięć każdemu degustatorowi. Ciasto wyróżnia się wyjątkową delikatnością, a odpowiednio doprawiony farsz ze świeżych pieczarek sprawia, że ta potrawa jest wizytówką Koła Gospodyń Wiejskich na lokalnych imprezach i dożynkach.

It would seem that croquettes are a widely known and available dish which everyone has had an opportunity to try many times. Ms Anna Kopertowska's croquettes, however, will certainly be remembered by each taster. Their dough is distinguished by its unique tenderness, and properly seasoned stuffing of fresh mushrooms makes the dish a showcase of the Country Housewives' Club at local events and harvest festivals.



Sery podpuszczkowe Rennet cheese

ZBIGNIEW PIOTROWSKI
Biskupice Oławskie, ul. Główna 21A, 55-220 Jelcz-Laskowice
tel. +48 609 248 231

Niepowtarzalny smak zawdzięczają sprawdzonym recepturom oraz przygotowaniu w tradycyjny, naturalny sposób ze świeżego mleka. Nie zawierają polepszaczy. Są wytwarzane w trzech smakach: naturalnym, z dodatkiem suszonych pomidorów oraz z dodatkiem mieszanki przypraw – pieprzu, suszonej papryki, cebuli i pietruszki. Przyprawy dodawane są w niewielkich ilościach i dlatego każdy rodzaj sera zachowuje swój niepowtarzalny, delikatny smak.

The cheese owes its unique taste to proven recipes and preparation in a traditional, natural manner from fresh milk. It does not contain any food enhancers. It is produced in three flavours: natural, with dried tomatoes and with a mixture of spices: pepper, paprika, onion and parsley. The spices are added in small amount, therefore each type of cheese retains its unique, delicate taste.



Zdrowe oleje Healthy oils

„OLEJARNIA” KATARZYNA NOWAK-USZOK I WOJCIECH USZOK
ul. Leśna 22, Brzezinki, 55-220 Jelcz-Laskowice, tel. +48 604 580 168
e-mail: kontakt@zdroweoleje.pl, www.zdroweoleje.pl

Oleje tłoczone są ręcznie w olejarni, którą stworzono na wzór starych tłoczni przydomowych. Pozyskuje się tu oleje: rzepakowe, lniane, z pestek dyni i ziaren słonecznika. Tłoczone są w ekologicznych warunkach, powoli, w niskiej temperaturze z ziaren od najlepszych polskich dostawców. Dzięki temu są poszukiwanym, wyśmienitym dodatkiem kulinarnym.

The oils are pressed by hand in the oil mill constructed in a similar manner to old household oil presses. The kinds of oils obtained here include: rapeseed, linseed, pumpkin seed, and sunflower seed. They are pressed in ecological conditions: slowly, in low temperature, from seeds from the best Polish suppliers. This makes them a widely-sought, excellent culinary addition.

Sok ze 100 liści i 100 wiśni Juice of 100 leaves and 100 cherries

KUCHARSKA KATARZYNA

Stępin 40, 55-093 Kielczów, tel. +48 515 021 888

e-mail: kucharskakatarzyna_82@wp.pl

Intrygująca nazwa soków pani Katarzyny dyskretnie zdradza skład wyrobu, ale utrzymuje w tajemnicy sposób jego przygotowania. Na początku, na ognisku, w żeliwnym kotle gotowane są liście wiśni, a po ich wyjęciu dodawana jest proporcjonalna ilość owoców. W ten lokalny produkt o intrygującej nazwie, wytwarzany od czterech lat, można zaopatrzyć się podczas dożynek oraz na kiermaszach i jarmarkach.

The intriguing name of Ms Katarzyna Kucharska's juices discreetly betrays the composition of the dish, but keeps the manner of its preparation a secret. First, cherry leaves are boiled over a fire in a cast-iron boiler. After they are removed, a proportional amount of the fruits is added. This local product with an intriguing name, manufactured for 4 years now, can be purchased at local harvest festivals and various fairs.





Pszczelarstwo – pasja i doświadczenie

Beekeeping – passion and experience

HENRYK KŁAK

ul. Hirszfelda 64/8, 55-220 Jelcz-Laskowice, tel. +48 500 200 799, 633 111 253

e-mail: henryk.klak@onet.eu, www.klak51.vot.pl

Pan Henryk prowadzi pasiekę wędrowną. Miód pozyskuje z rzepaku, akacji, lipy, gryki, wrzosu i nawłoci. Pół wieku doświadczenia i pracy w pszczelarstwie zaowocowało licznymi nagrodami i wyróżnieniami m.in.: II miejscem w konkursie „Dolnośląskie miody odmianowe”, znak jakości „Poznaj Dobrą Żywność” w 2012 r.

Mr Henryk Kłak runs a mobile apiary. He obtains honey from rapeseed, acacia, lime tree, buckwheat, heather and goldenrod. Half a century of experience and working in beekeeping has resulted in numerous awards and honours, including the 2nd prize in the contest “Lower Silesian Single-Flower Honeys” and the “Poznaj Dobrą Żywność” (Try Fine Food) quality mark in 2012.



Lokalna Grupa Działania Dobra Widawa

56-400 Oleśnica
ul. Wojska Polskiego 67/69
tel. / fax 71 314 32 01
www.dobrawidawa.pl
e-mail: biuro@dobrawidawa.pl





www.dobrawidawa.pl



Europejski Fundusz Rolny
na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich



Program
Rozwoju
Obszarów
Wiejskich
na lata 2007-2013

Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich:
Europa inwestująca w obszary wiejskie
Projekt realizowany przez LGD Dobra Widawa współfinansowany ze środków Unii Europejskiej
w ramach Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013, osi IV LEADER, działanie 4.31
„Funkcjonowanie lokalnej grupy działania, nabywanie umiejętności i aktywizacja”.
Instytucja zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013
– Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.